Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

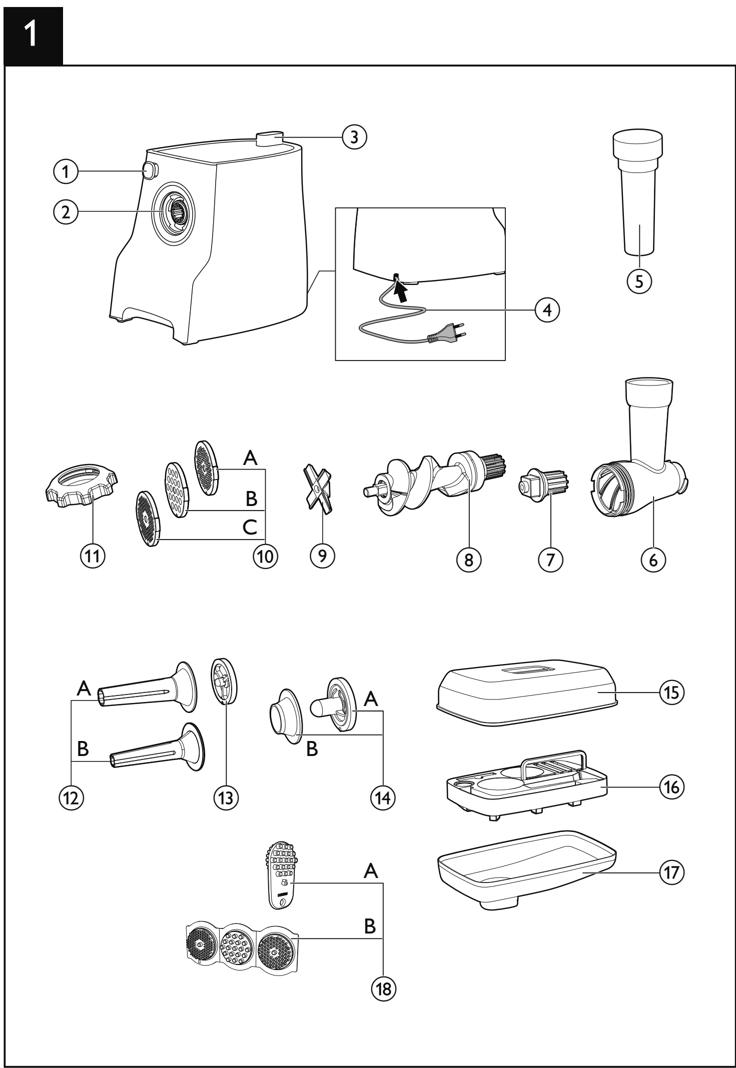
HR2730
HR2732
HR2734



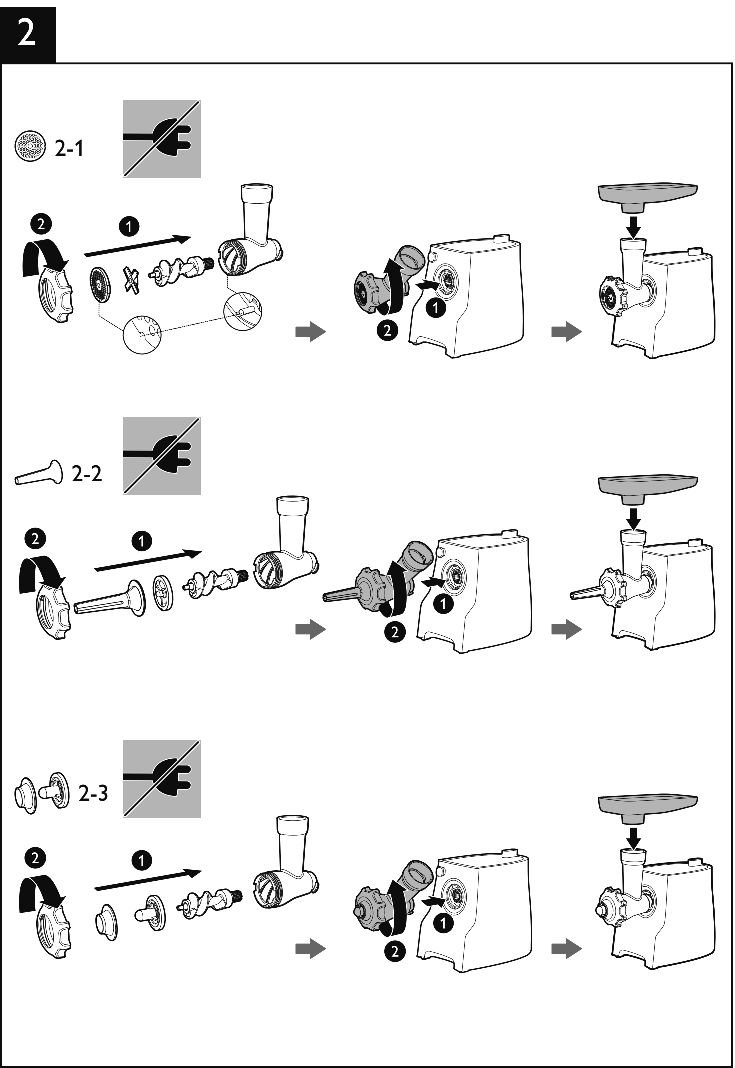
| | | | |
|---|---|---|---|
| EN | User manual | LT | Vartotojo vadovas |
| BG | Ръководство за потребителя | LV | Lietotāja rokasgrāmata |
| CS | Příručka pro uživatele | PL | Instrukcja obsługi |
| ET | Kasutusjuhend | RO | Manual de utilizare |
| HR | Korisnički priručnik | SK | Príručka užívateľa |
| HU | Felhasználói kézikönyv | SL | Uporabniški priročnik |
| KK | Қолданушының нұсқасы | SR | Korisnički priručnik |

PHILIPS

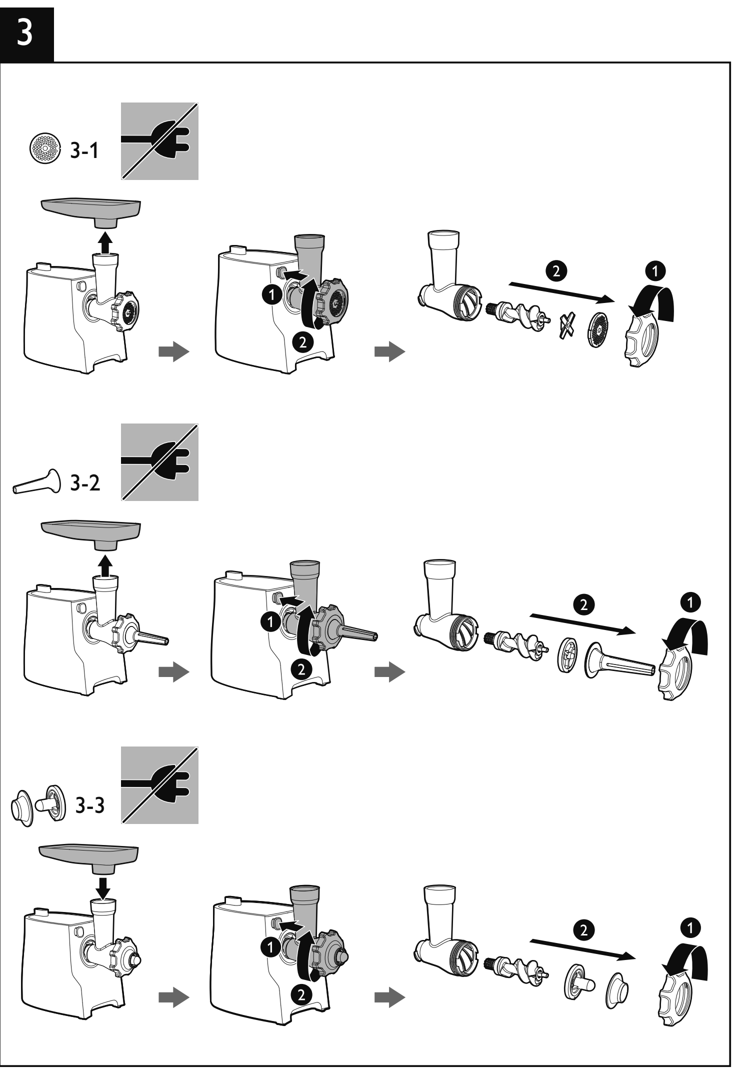
1




2




3



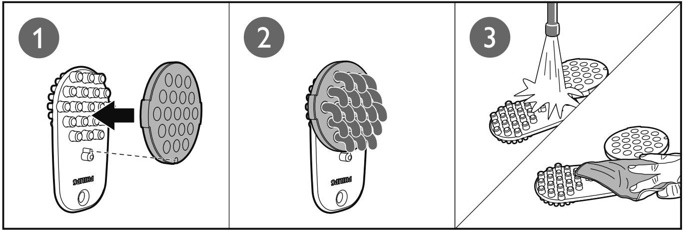

4

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ✗ | ✗ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| HR2732 HR2734 | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| | | | | (HR2732, HR2734) | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✗ | ✓ | (HR2732, HR2734) | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | (HR2730) | ✓ | ✓ | ✓ |
| (HR2730_MEA, HR2732, HR2734) | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |

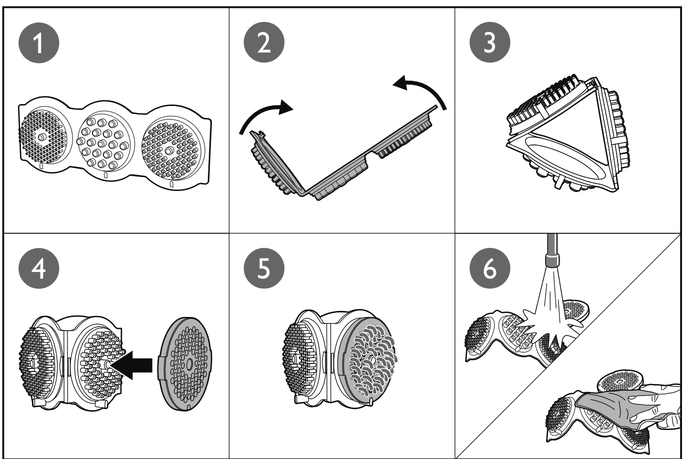
(HR2732
HR2734)

5

HR2730

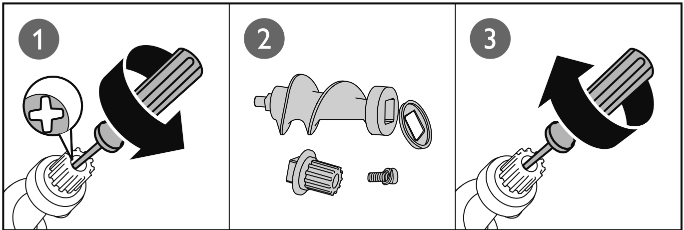


HR2732, HR2734

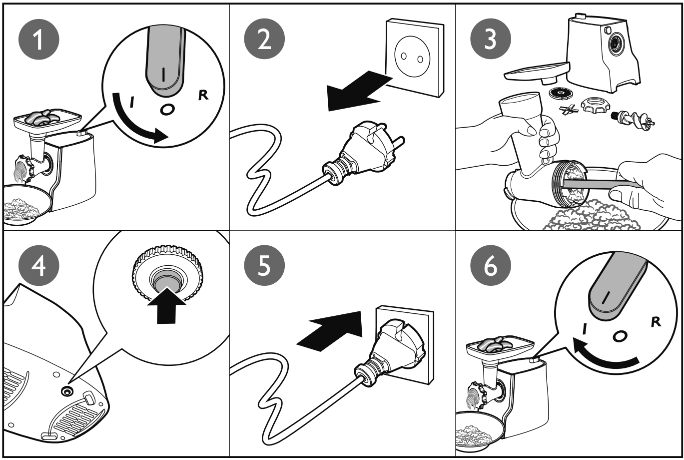


6

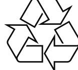
HR2730



7 HR2732, HR2734





HR2730_2732_2734_CEE2_UM_V1.1

# English

## 1 Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

### Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

### Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replace by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- Before you remove any accessory, switch the appliance off and unplug it.
- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.

### Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by turning the switch knob to O .
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

### Safety system (Fig. 6 and Fig. 7)

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

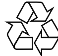
HR2730 is equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the broken gear and replace with the extra gear (Fig. 6).

HR2732 and HR2734 are fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off. If this occurs, set the switch knob to O , unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the residue inside the hopper and then press the overload reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 7).

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

### Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

## 2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.

With this meat mincer, you can

- mince meat
- make sausages
- make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)

 Tip

- For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.

## 3 What's in the box (Fig. 1)

1. **Hopper release button**
   - Press and hold it when you remove the hopper.
2. **Motor unit**
3. **Switch knob for power and reverse modes O / I / R**
   - Switch off ( O ) or on ( I ) the meat mincer.
   - Switch to **R** to reverse the motor.
4. **Power cord**
5. **Pusher for the metal hopper**
6. **Metal hopper**
7. **Extra gear for the worm shaft (HR2730 only)**
8. **Worm shaft**
9. **Cutter/Knife**
10. **Hygienic stainless steel grinding discs**
    - **A**: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
    - **B**: Medium grinding disc (diameter of 5 mm)
    - **C**: Fine grinding disc (diameter of 3 mm) (HR2732 and HR2734 only)
11. **Screw ring**
12. **Sausage horns**
    - **A**: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
    - **B**: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
13. **Sausage separator**
14. **Kebbe maker (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)**
    - **A**: Kebbe separator
    - **B**: Kebbe shaper
15. **Dust cover (HR2732 and HR2734 only)**
16. **Accessories tray (HR2732 and HR2734 only)**
17. **Metal meat tray**
18. **Innovative cleaning tool**
    - **A**: HR2730 only
    - **B**: HR2732 and HR2734 only

## 4 Mince meat

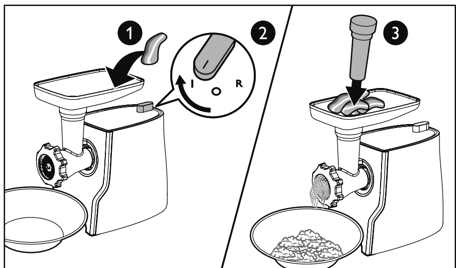
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

For disassembly, refer to Fig. 3-1.

### Mince meat

 Note

- Never grind bones, nuts, or other hard items.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
- Depending on the granularity of minced meat, select the proper grinding disc. You can also grind for more than one time.




 Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- If the hopper is blocked, switch to **R** to reverse the motor and clear the leftover meat.

### Recipe

#### Pozharskie Kotleti (Chicken cutlets)

**Yield:** 4 servings

**Ingredients:**

- 450 g chicken breast or readily ground chicken
- 200 g plain wheat bread
- 120 ml warm milk
- 6 Tbsp. unsalted butter
- 1/2 tsp. salt
- 1/8 tsp. black pepper
- 1/2 cup of bread crumbs, use more if needed
- 1 clove of minced garlic (optional)
- 15 ml vegetable oil (optional)
- 100 g mozzarella or Muenster cheese, cut into 5 cm long, 1.3 cm wide strips (optional)

**Directions:**

1. Soak the bread in warm milk for several minutes.
2. Mince the soaked bread with the fine grinding disc.
3. Mince the chicken with the fine grinding disc.
4. Mince the mixture of minced bread and chicken.
5. Add salt and pepper (as well as the minced garlic if you like) into the mixture, and then thoroughly mix the ingredients.
6. Soak your hands in water, and then grab a portion of the mixture equal to the size of a tennis ball. Cover a piece of cheese in the mixture, and shape it into a patty. Make sure that the cheese is not exposed.
7. Coat the patty with bread crumbs.
8. Over medium-low heat, melt the butter, and then fry the patty on each side for three minutes, or until it turns golden brown in the melt butter.
9. Bake the fried patties in the oven (preheated at 177°C) for 15 minutes.
10. Serve the patties with your favorite side course.

## 5 Make sausages

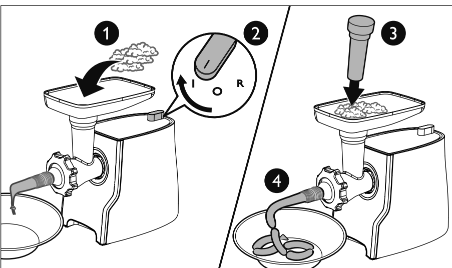
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2.

For disassembly, refer to Fig. 3-2.

### Make sausages

 Note

- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.




### Recipe

#### Sausages

**Ingredients:**

- 4,500 g ground pork
- 5 Tbsp. of salt
- 1 Tbsp. of ground white pepper
- 2 Tbsp. of rubbed sage
- 1 tsp. of ginger
- 1 Tbsp. of nutmeg
- 1 Tbsp. of thyme
- 470 ml ice water
- 1 Tbsp. of ground hot red pepper

**Directions:**

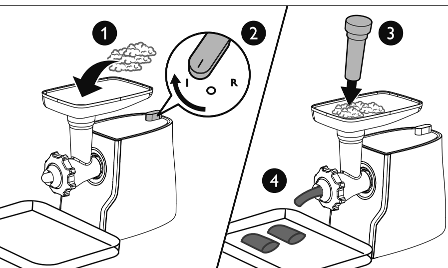
1. Mince the meat with the coarse grinding disc.
2. Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
3. Follow the instructions in the section "**Make sausages**" to make your own sausages.

## 6 Make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3.

For disassembly, refer to Fig. 3-3.

### Make kebbe




### Recipe

#### Kebbe

**Yield:** 5-8 servings

**Ingredients:**

- Outer casing
  - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
  - 500 g bulgur wheat, washed and drained
  - 1 small onion
- Filling
  - 400 g lamb, cut into strips
  - 15 ml oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 5-10 ml ground allspice
  - 15 ml plain flour
  - salt and pepper

**Directions:**

- Outer casing
  **1)** Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  **2)** Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  **3)** Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling
  **1)** Mince the meat with the medium grinding disc.
  **2)** Fry the onion chops until they turn golden brown.
  **3)** Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  **4)** Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking
  **1)** Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  **2)** Heat the oil for deep frying (190°C).
  **3)** Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

## 7 Cleaning and maintenance (Fig. 4 and Fig. 5)

- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

 Tip

- Use the innovative cleaning tool to remove the remains stuck in the grinding discs. rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.

## 8 Replace the gear (HR2730 only) (Fig. 6)

One extra gear is bundled with the product. If the original gear is broken, replace it with the extra one.

# Български

## 1 Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

**Опасност**

- Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте с течаща вода.
- Не свързвайте уреда към таймерен ключ.

**Предупреждение**

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- За да гарантирате тяхната безопасност, не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Бъдете много внимателни, когато боравите с ножа, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Режещите ръбове са много остри!
- Преди разглобяване на приставките, изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Не натискайте продуктите във фунията за подаване с пръсти или предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използват само тласкачите.

**Внимание**

- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Уверете се, че уредът е сглобен правилно, преди да го включите в електрическия контакт.
- Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.
- Винаги изключвайте уреда, като завъртите копчето за включване в положение O .
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не превишавайте максимално допустимото време за работа от 4 минути при голямо натоварване.
- Ниво на шума: Lc = 87 dB [A]

### Система за безопасност (фиг. 6 и фиг. 7)

Този уред е съоръжен със защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади до стайна температура. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Свържете се с вашия търговец на уреди на Philips или с упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.

HR2730 е съоръжен с механична защита. За предпазване на мотора е предвидено пластмасово зъбно колело, което да се счупи, ако в уреда попаднат кости или прибори. Когато това се случи, просто извадете счупеното зъбно колело и го подменете с резервното (фиг. 6).

HR2732 и HR2734 са снабдени с функция за защита от претоварване. При претоварване, уредът активира автоматично защитата от претоварване и се изключва. Ако това се случи, нагласете копчето за включване в положение O, изключете уреда от контакта и го оставете да изстине за 15 минути. Извадете продуктите от фунията за подаване и след това натиснете бутона за включване след претоварване отдолу на задвижващия блок (фиг. 7).

### Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съгласно указанията в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

### Рециклиране



Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно.

Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/EC:



Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци. Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

## 2 Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com.

С тази месомелачка можете да

- да мелите месо
- да правите наденици
- да правите кебе (само за HR2730 за Близкия изток и Азия, HR2732 и HR2734)

Съвет

- За още рецепти отидете на www.kitchen.philips.com.

## 3 Какво има в кутията (фиг. 1)

① **Бутон за освобождаване на фунията за подаване**
- Натиснете и задръжте бутона, когато сваляте фунията за подаване.

② **Задвижващ блок**

③ **Копче за включване на уреда и за режим „заден ход“ O / I / R**
- Изключване ( O ) или включване ( I ) на месомелачката.
- Включване **R** на мотора на „заден ход“.

④ **Захранващ кабел**

⑤ **Тласкач за металната фуния за подаване**

⑥ **Метална фуния за подаване**

⑦ **Допълнително зъбно колело за червяка (само за HR2730)**

⑧ **Червяк**

⑨ **Острие/нож**

⑩ **Хигиенични дискове за смилане от неръждаема стомана**
- **A**: Диск за грубо смилане (диаметър 8 мм)
- **A**: Диск за средно смилане (диаметър 5 мм)
- **C**: Диск за фино смилане (диаметър 3 мм) (само за HR2732 и HR2734)

⑪ **Винтов пръстен**

⑫ **Фунии за наденици**
- **A**: Голяма фуния за наденици (диаметър 22 мм)
- **B**: Малка фуния за наденици (диаметър 12 мм)

⑬ **Сепаратор за наденици**

⑭ **Приставка за кебе (само за HR2730 за Близкия изток и Азия, HR2732 и HR2734)**
- **A**: Сепаратор за кебе
- **B**: Форма за кебе

⑮ **Капак против прах (само за HR2732 и HR2734)**

⑯ **Кутия за принадлежностите (само за HR2732 и HR2734)**

⑰ **Метална тавичка за месо**

⑱ **Иновационен инструмент за почистване**
- **A**: само за HR2730
- **B**: само за HR2732 и HR2734

## 4 Смилане на месо

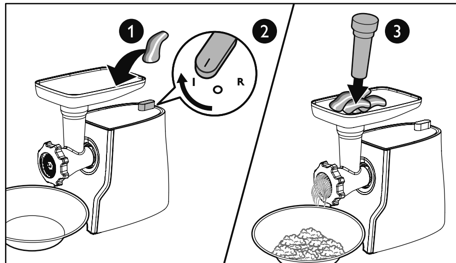
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-1.

За разглобяване, вижте фиг. 3-1.

### Смилане на месо

Забележка

- Никога не мелете кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замразено месо! Размразете месото преди смилане.
- Не претоварвайте уреда с прекалено много месо във фунията за подаване.
- Изберете съответния диск, според това колко едро искате да смелите месото. Може също да повторите смилането няколко пъти.



Съвет

- Доколкото е възможно, отстранете от месото костите, хрущялите и сухожилията.
- Ако във фунията за подаване заседне месо, превключете на **R**, за да включите мотора на заден ход и да извадите заседналото месо.

### Рецепта

#### Пожарски котлети (пилешки котлети)

**Количество:** 4 порции

**Продукти:**

- 450 г пилешки гърди или пилешка кайма
- 200 г пшеничен хляб
- 120 мл топло мляко
- 6 супени лъжици безсолно масло
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 1/8 чаена лъжичка чер пипер
- 1/2 чаша галета (или повече, ако е необходимо)
- 1 скилидка чесън, смляна (по желание)
- 15 мл олио (по желание)
- 100 г моцарела или сирене Muenster, нарязано на ивици с дължина 5 см и ширина 1,3 см (по желание)

**Приготвяне:**

1. Накиснете хляба в топлото мляко за няколко минути.
2. Смелете накиснатия хляб с диска за фино смилане.
3. Смелете пилешкото месо с диска за фино смилане.
4. Смелете сместа от смлените хляб и пилешко месо.
5. Прибавете към тази смес солта и пипера (и смления чесън, ако желаете) и размесете добре продуктите.
6. Намокрете ръцете си и вземете от сместа количество колкото топка за тенис. Пъхнете в сместа парче от сиренето и оформете плоско, като котлет. Уверете се, че сиренето не стърчи навън.
7. Оваляйте котлетите в галетата.
8. Разтопете маслото на средна до ниска температура и изпържете котлетите от всяка страна за три минути или до златисто-кафяво.
9. Изпечете изпържените котлети във фурната (предварително загрята до 177°C) за 15 минути.
10. Сервирайте котлетите с любимата си гарнитура.

## 5 Правене на наденици

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-2.

За разглобяване, вижте фиг. 3-2.

### Правене на наденици

Забележка

- Не блокирайте отворите за въздух на фунията за наденици.
- Не правете надениците прекалено дебели, ако червото се разтяга прекалено много.
- Внимавайте червото да е мокро, за да не залепва за фунията за наденици.



### Рецепта

#### Наденици

**Продукти:**

- 4,500 кг свинско месо
- 5 супени лъжици сол
- 1 супена лъжица смлян бял пипер
- 2 супени лъжици стрит градински чай
- 1 чаена лъжичка джинджифил
- 1 супена лъжица индийско орехче
- 1 супена лъжица мащерка
- 470 мл вода с лед
- 1 супена лъжица смлян лют червен пипер

**Приготвяне:**

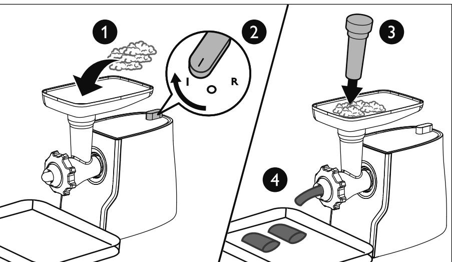
1. Смелете месото с диска за грубо смилане.
2. Размесете добре смляното месо и останалите продукти.
3. Следвайте указанията в раздел ,,**Правене на наденици**,,, за да си направите наденици у дома.

## 6 Приготвяне на кебе (само за HR2730 за Близкия изток и Азия, HR2732 и HR2734)

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-3.

За разглобяване, вижте фиг. 3-3.

### Правене на кебе



### Рецепта

#### Кебе

**Количество:** 5-8 порции

**Продукти:**

- **За коричката**
  - 500 г агнешко или нетлъсто овнешко, нарязано на ленти
  - 500 г булгур, измит и подсушен
  - 1 малка глава лука
- **Плънка**
  - 400 г агнешко, нарязано на ленти
  - 15 мл олио
  - 2 средни глави лук, ситно нарязани
  - 5-10 мл (1-2 чаени лъжички) смлян бахар
  - 15 мл (1 супена лъжица) бяло брашно
  - сол и пипер

**Приготвяне:**

- **За коричката**
  **1)** Смелете заедно месото, булгура и лука с диска за фино смилане.
  **2)** Размесете добре смлените продукти и след това смелете отново сместа.
  **3)** Използвайте приставката за кебе, за да оформите сместа.
- **Плънка**
  **1)** Смелете месото с диска за средно смилане.
  **2)** Изпържете нарязания лук до златисто-кафяво.
  **3)** Прибавете смляното месо и останалите продукти и пържете 1-2 минути.
  **4)** Отцедете излишната мазнина и охладете плънката.
- **Приготвяне**
  **1)** Вземете от сместа за коричката, сложете от плънката и прищипете в двата края, за да затворите.
  **2)** Нагрейте олиото за дълбоко пържене (190°C).
  **3)** Изпържете кебето за 3-4 минути или до златисто-кафяво.

## 7 Почистване и поддръжка (фиг. 4 и фиг. 5)

- Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди сваляне на принадлежностите и почистване на задвижващия блок.
- Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте с течаща вода.
- Не мийте никоя от металните части в съдомиялна машина.
- Почиствайте главното устройство с влажна кърпа.
- Поставяйте късчета хляб да преминават през корпуса на режещия блок, за да отстраните евентуално останали парченца месо.
- Мийте разглобяемите части с мека четка в сапунена вода, изплаквайте ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавайте с мека кърпа или салфетки.
- Леко изтърквайте металните части с мазнина или олио, за да предотвратите ръждясване.

Съвет

- Използвайте иновационния инструмент за почистване, за да отстраните остатъците, заседнали в дисковете за смилане. Изплакнете ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавайте с мека кърпа или салфетки.

## 8 Смяна на зъбното колело (само за HR2730) (фиг. 6)

Заедно с уреда се доставя и допълнително зъбно колело. Ако оригиналното зъбно колело се счупи, заменете го с допълнителното.

# Čeština

## 1 Důležité informace

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

**Nebezpečí**

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Nepřipojujte přístroj k časovému spínači.

**Upozornění**

- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, zejména při sundávání ze šnekové hřídele a během čištění. Řezací hrany jsou velmi ostré.
- Před sundáním jakéhokoli příslušenství přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Když je přístroj v provozu, netlačte ingredience do násypky mlýnku pomocí prstů ani žádného předmětu (např. stěrky). Pro tento účel se smí používat pouze pěchovač.

**Pozor**

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Před připojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda je správně sestaven.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj vždy vypínejte otočením ovladače do polohy O .
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Při použití s vysokým zatížením nepřekračujte maximální provozní dobu 4 minuty.
- Hladina hluku: Lc = 87 dB [A].

### Bezpečnostní systém (obr. 6 a obr. 7)

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu. Pak zástrčku znovu zapojte do napájecí zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.

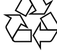
Přístroj HR2730 je vybaven mechanickou ochranou. Kvůli ochraně motoru je plastové ozubené ústrojí navrženo tak, aby se zlomilo, pokud do přístroje zasunete kosti nebo náčiní. Pokud k tomu dojde, stačí pouze vyjmout zlomené ozubené ústrojí a vyměnit je za náhradní (obr. 6).

Modely HR2732 a HR2734 jsou vybaveny bezpečnostní funkcí, která zabraňuje přetížení. V případě přílišného zatížení přístroj automaticky aktivuje ochranu proti přetížení a vypne se. Pokud k tomu dojde, nastavte otočný ovladač do polohy O, odpojte přístroj ze sítě a nechte jej po dobu 15 minut vychladnout. Odstraňte zbytky z násypky, a poté stiskněte tlačítko resetování po přetížení na motorové jednotce (obr. 7).

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Recyklace



Výrobek je navržen a vyroben z vysoce kvalitního materiálu a součástí, které lze recyklovat a znovu používat.

Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/EC:



Nevyhazujte toto zařízení do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

## 2 Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com.

Tento mlýnek na maso umožňuje

- mlít maso
- vyrábět klobásy
- připravovat kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732 a HR2734)

Tip

- Více receptů naleznete na webu www.kitchen.philips.com.

## 3 Obsah dodávky (obr. 1)

① **Tlačítko pro uvolnění násypky mlýnku**
- Stiskněte a podržte, pokud chcete vyjmout násypku mlýnku.

② **Motorová jednotka**

③ **Chcete-li přístroj zapnout nebo použít zpětný chod, přepněte ovladač O / I / R**
- Vypnutí ( O ) nebo zapnutí ( I ) mlýnku na maso.
- Přepnutím do polohy **R** přepnete motor na zpětný chod.

④ **Napájecí kabel**

⑤ **Pěchovač pro kovovou násypku mlýnku**

⑥ **Kovová násypka mlýnku**

⑦ **Náhradní ozubené ústrojí pro šnekovou hřídel (pouze model HR2730)**

⑧ **Šneková hřídel**

⑨ **Nožová jednotka**

⑩ **Hygienické mlecí kotouče z nerezové oceli**
- **A**: Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm)
- **B**: Středně hrubý mlecí kotouč (průměr 5 mm)
- **C**: Jemný mlecí kotouč (průměr 3 mm) (pouze modely HR2732 a HR2734)

⑪ **Zajišťovací kroužek**

⑫ **Nástavec na klobásy**
- **A**: Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm)
- **B**: Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm)

⑬ **Oddělovač klobás**

⑭ **Zařízení pro přípravu kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732 a HR2734)**
- **A**: Oddělovač kebbe
- **B**: Tvarovač kebbe

⑮ **Protiprachový kryt (pouze modely HR2732 a HR2734)**

⑯ **Schránka na příslušenství (pouze modely HR2732 a HR2734)**

⑰ **Kovová nádoba na maso**

⑱ **Inovativní čisticí nástroj**
- **A**: Pouze model HR2730
- **B**: Pouze modely HR2732 a HR2734

## 4 Mletí masa

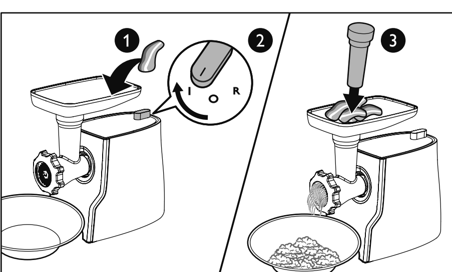
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–1.

Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–1.

### Mletí masa

Poznámka

- Nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso! Maso před mletím nechte rozmrznout.
- Nepřetěžujte přístroj tím, že byste do násypky mlýnku tlačili příliš mnoho masa.
- Vyberte vhodný mlecí kotouč podle toho, jak jemně nebo hrubě chcete maso namlít. Mlít můžete více než jednou.



Tip

- Z masa co nejlépe odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Pokud se násypka mlýnku ucpe, přepnutím do polohy **R** přepněte motor na zpětný chod a vyčistěte přebytečné maso.

### Recepty

#### Ruské kuřecí kotlety

**Počet porcí:** 4

**Přísady:**

- 450 g kuřecích prsou nebo mletého kuřecího masa
- 200 g pšeničného pečiva
- 120 ml teplého mléka
- 6 polévkových lžic másla
- 1/2 čajové lžičky soli
- 1/8 čajové lžičky černého pepře
- 1/2 šálku strouhanky, v případě potřeby více
- 1 stroužek mletého česneku (volitelný)
- 15 ml rostlinného oleje (volitelný)
- 100 g sýru mozzarella nebo podobného polotvrdého sýru nakrájeného na 5 cm dlouhé a 1 cm široké proužky (volitelný)

**Postup:**

1. Namočte pečivo na několik minut do teplého mléka.
2. Namelte namočené pečivo pomocí jemného mlecího kotouče.
3. Namelte kuřecí maso pomocí jemného mlecího kotouče.
4. Namelte směs mletého pečiva a masa.
5. Do směsi přidejte sůl a pepř (a případně mletý česnek) a pak ingredience důkladně promíchejte.
6. Namočte si ruce do vody a vezměte porci směsi o velikosti tenisového míčku. Do směsi vložte kousek sýra a vytvarujte na placičku. Sýr nesmí nikde vyčnívat.
7. Placičku obalte ve strouhance.
8. Na menším plameni rozpusťte máslo a placičku z obou stran smažte tři minuty nebo dokud v rozpuštěném másle nezezlatoví.
9. Osmahnuté placičky pečte 15 minut v troubě (předehřáté na 177 °C).
10. Placičky podávejte s přílohou podle chuti.

## 5 Výroba klobás

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2-2.

Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–2.

### Výroba klobás

Poznámka

- Neblokujte drážky pro výstup vzduchu na nástavci na klobásy.
- Klobásy nedělejte příliš tlusté, aby střívko nebylo příliš napjaté.
- Střívko udržujte vlhké, aby se nepřilepilo k nástavci na klobásy.

### Recepty

#### Klobásy

**Přísady:**

- 4 500 g mletého vepřového
- 5 polévkových lžic soli
- 1 polévková lžíce mletého bílého pepře
- 2 polévkové lžíce mleté šalvěje
- 1 čajová lžička zázvoru
- 1 polévková lžíce muškátového oříšku
- 1 polévková lžíce tymiánu
- 470 ml ledové vody
- 1 polévková lžíce mleté pálivé červené papriky

**Postup:**

1. Maso namelte pomocí hrubého mlecího kotouče.
2. Maso důkladně smíchejte s ostatními přísadami.
3. Podle pokynů v části ,,**Výroba klobás**" vyrobte vlastní klobásy.

## 6 Příprava kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732 a HR2734)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–3.

Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–3.

### Příprava kebbe

### Recepty

#### Kebbe

**Počet porcí:** 5–8

**Přísady:**

- **Obal**
  - 500 g jehněčího nebo libového skopového, nakrájeného na proužky
  - 500 g bulguru, propraného a osušeného
  - 1 malá cibule
- **Náplň**
  - 400 g jehněčího, nakrájeného na proužky
  - 15 ml oleje
  - 2 střední cibule, najemno nasekané
  - 5-10 ml mletého nového koření
  - 15 ml polohrubé mouky
  - sůl a pepř

**Postup:**

- **Obal**
  **1)** Namelte dohromady maso, bulgur a cibuli pomocí jemného mlecího kotouče.
  **2)** Namleté ingredience důkladně promíchejte a směs ještě dvakrát namelte.
  **3)** Pomocí tvarovače kebbe vytvořte ze směsi obal na kebbe.
- **Náplň**
  **1)** Namelte maso pomocí středně hrubého mlecího kotouče.
  **2)** Nakrájenou cibuli osmahněte dozlatova.
  **3)** Přidejte mleté maso a ostatní ingredience a 1–2 minuty povařte.
  **4)** Přebytečný tuk slijte a náplň nechte vychladnout.
- **Vaření**
  **1)** Do obalu vložte trochu náplně a zmáčknutím na obou koncích uzavřete.
  **2)** Ohřejte olej na fritování (190 °C).
  **3)** Kebbe fritujte 3–4 minuty dozlatova.

## 7 Čištění a údržba (obr. 4 a obr. 5)

- Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
- Před odejmutím příslušenství nebo čištěním motorové jednotky přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Kovové části nemyjte v myčce.
- Hlavní jednotku čistěte navlhčeným hadříkem.
- Násypku mlýnku vyčistěte od zbytků masa pomocí kousků pečiva.
- Oddělitelné části umyjte pomocí jemného kartáče ve vodě s mycím prostředkem, opláchněte je čistou vodou a ihned je osušte měkkou utěrkou nebo ubrousky.
- Kovové části lehce potřete tukem nebo olejem, abyste zabránili rezavění.

Tip

- Zbytky přichycené na mlecích kotoučích odstraňte pomocí inovativního čisticího nástroje. Mlecí kotouče důkladně opláchněte čistou vodou, a poté je ihned osušte měkkým hadříkem nebo kuchyňskými utěrkami.

## 8 Vyměňte ozubené ústrojí (pouze model HR2730) (obr. 6)

S výrobkem je dodáváno jedno náhradní ozubené ústrojí. Pokud se původní ústrojí rozbije, vyměňte je za náhradní.